

Naam	Cerasuolo d'Abruzzo
Jaartal	2025
Bewaarpotentieel	Tot eind 2029
Producent	Villa Medoro
Wijnstijl	licht, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, overwegend kruidig, subtiel mineraal, weinig tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOC Abruzzo
Druivensoorten	100% montepulciano
Alcoholpercentage	13,00% vol

Omschrijving

Dat niet alleen oudere familiedomeinen tot de top behoren, bewijst Federica Morricone. Deze ex-advocate uit het gehucht Medoro bij Atri besliste in 1997 om het fruit van de wijngaarden van haar grootvader zelf te verwerken in plaats van het te verkopen, zoals tot dan de gewoonte was. Inmiddels beslaat het domein circa 100 hectare wijngaarden, worden jaarlijks 300.000 flessen geproduceerd, en is Villa Medoro uitgegroeid tot moderne sterspeler van de Abruzzo.

De druiven worden in de wijngaard naar de hoogste kwaliteit gegidst en via de modernste technieken omgezet in topwijnen, die zelfs door de meest veeleisende wijnliefhebbers geapprecieerd worden. In 2007, slechts tien jaar na de start, kreeg Villa Medoro in de beroemde wijngids 'Gambero Rosso' het etiket van meest veelbelovend opkomend wijndomein opgeplakt! Sindsdien stapelen de erkenningen en prijzen zich op en veroveren de negen frisse, strakke en moderne wijnen, gemaakt van enkel autochtone druivenrassen, de hele wereld.

De Cerasuolo heeft een dieproze kleur met paarse schijn. De aroma's zijn uitbundig en geuren naar bloesems, klein rood fruit en rijp citrusfruit. De aanzet is strak, intens fruitig met een droge smaak en een licht minerale afdronk. Maaltijd rosato.

Serveren bij	aperitief, charcuterie, koud buffet van vis + salades, koud buffet van vlees + salades, deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, kruidige schotels, barbecue
Oorsprong	Wijngaarden gelegen in Cellino. De ondergrond is kleiachtig en kalkhoudend.
Opbrengst	4.400 wijnstokken/ha, opbrengst wijn/druiven: 60 %
Oogst	Eind september - eerste helft van oktober.
Vinificatie	De druiven ondergaan een koude schilweking gedurende 10-12 uren bij een temperatuur van 5°C-6°C. De alcoholische fermentatie vindt plaats in inox tanks bij een temperatuur van 16-17° C. Er is geen malolactische gisting.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	Er volgt een korte flesrijping alvorens de wijn op de markt wordt gebracht.

